

**Deze kaart is geldig van 20 januari tot en met 19 februari**  
**Op 14 februari gieten we onze Escoffier menu in een romantisch jasje!**

	<u>voorgerecht</u>	<u>hoofdgerecht</u>
Warm gerookte zalm, kruidenkorst, sesamzaadjes	€ 22,00	€ 26,00
Gebakken ganzenlever, clementine-olie	€ 23,00	€ 28,00
9 diepe oesters Cuvée Prestige Oléronnaise	€ 18,00	
Croustillant van zeebaars erwtencoulis, tartaar van tomaat	€ 19,00	€ 27,00
Witloofsoep gepersilleerde scampi	€ 9,00	
Geroosterde Jakobschelpen, ricotta en Serranoham	€ 22,00	€ 28,00
Tussenribstuk « Iberico Beef » handgesneden frietjes / ganzenlever		€ 27,00
Gekonfijte eendenbout truffelsap, amandelkroketjes		€ 22,00
Stoofpotje van hertenkalf eekhoorntjesbrood / aardappelkoekje		€ 24,00
<b><u>Canadese kreeft 800gr/st</u></b>		
½ kreeft lauw geserveerd "Belle Vue" (2 cvts)		€ 26,00 p.p.
½ kreeft, geroosterd met botersaus (2 cvts)		€ 28,00 p.p.
½ kreeft uit de oven, nantuasaus (2 cvts)		€ 28,00 p.p.
<b><u>Zakenlunch</u></b>		
	(Iedere werkdagmiddag)	€ 40.00 p.p.
De chef stelt uw lunch samen.		
Aperitief, (keuze uit Kir/Sherry/Porto/Picon),		
voorgerecht, hoofdgerecht, wijn of andere dranken en koffie.		
(andere aperitieven + €6,00)		

Forum BVBA      Restaurant-Traiteur  
Rijksweg 42    8820 Torhout    051/725485  
BE 0833.938.395

**BIB Gourmand Guide Michelin Benelux 2012**  
[www.restaurantforum.be](http://www.restaurantforum.be)

Deze kaart is geldig van 20 januari tot en met 19 februari  
Op 14 februari gieten we onze Escoffier menu in een romantisch jasje!

## Menu Escoffier

Carpaccio van kortgebakken hertenkalf,  
espuma van ganzenlever, clementine-olie

*Prègnes Sauvignon 2010*

*Sauvignon uit de Languedoc die iets ronder is  
dan zijn soortgenoten uit de Loire.*

\*\*\*

Witloofsoep, involtini van Serranoham

\*\*\*

Grillade van langoustines, botersaus met Duvel

*Candela Chardonnay-Viognier (Argentina)*

*Perfect huwelijk van misschien wel de twee  
beste internationale witte wijndruiven!*

\*\*\*

"Filet pure" van marcassin,  
stoofpotje van eekhoorntjesbrood  
verse ravioli met truffel

*Aylés Garnacha 2010 (Spanje)*

*Regio Zaragoza, wijngaarden op meer dan 690 meter hoogte  
en daardoor veel meer fruitaroma's.*

*Bekroond als beste wijn in zijn categorie op 600 inzendingen!*

\*\*\*

Mascarponemousse, tartaar van mango  
sabayon Elixir d'Anvers

Prijs van dit menu: € 55,00 p.p.

Met Champagne Didier Michel, geselecteerde wijnen,  
tafelwater en koffie inbegrepen € 75,00

Alle menu's worden uitsluitend voor het voltallige gezelschap geserveerd, één tafel is één menu.

Forum BVBA      Restaurant-Traiteur  
Rijksweg 42    8820 Torhout    051/725485  
BE 0833.938.395

BIB Gourmand Guide Michelin Benelux 2012  
www.restaurantforum.be

**Deze kaart is geldig van 20 januari tot en met 19 februari  
Op 14 februari gieten we onze Escoffier menu in een romantisch jasje!**

### **Kreeft in de hoofdrol!**

*Een volledige kreeft (800gr) per persoon in drie bereidingen*

*De eerste helft, lauw geserveerd "Belle Vue"*

*\*\*\**

*De tweede helft geroosterd met botersaus*

*\*\*\**

*De losgemaakte scharen als hoofdgerecht "Nantua"*

*\*\*\**

*Kolonel (limoensorbet met munt en Wodka)*

*Prijs van dit menu: € 55,00 p.p.*

*Met Champagne Didier Michel, geselecteerde wijnen, tafelwater en koffie inbegrepen € 75,00*

### **Menu BIB Gourmand**

#### **Voorgerecht**

*Warm gerookte zalm, kruidenkorst, sesamzaadjes*

*of*

*Huisbereide terinne van eendenlever, appelchutney*

#### **hoofdgerecht**

*Krokante zeebaars, erwtencoulis en tartaar van tomaat*

*of*

*Stoofpotje van hertenkalf, eekhoorntjesbrood en amandelkroketjes*

#### **Nagerecht**

*Mousse van rood fruit en citroenbeslag*

*of*

*Clafoutis van kersen, chocoladeroomijs*

*Prijs van dit menu: € 35,00 p.p.*

*Met aperitief Cava Rosé, wijnen, tafelwater en koffie inbegrepen € 60,00 p.p.*

**Alle menu's worden uitsluitend voor het voltallige gezelschap geserveerd, één tafel is één menu.**

Forum BVBA      Restaurant-Traiteur  
Rijksweg 42    8820 Torhout    051/725485  
BE 0833.938.395

**BIB Gourmand Guide Michelin Benelux 2012**  
[www.restaurantforum.be](http://www.restaurantforum.be)